叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 食谱：好时烘焙巧克力(recipes Hershey's Baking Chocolate) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

食谱：好时烘焙巧克力(Recipes Hershey's Baking Chocolate)

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

['hɝ:ʃi:z]
HERSHEY'S
好时

好时

['beɪkɪŋ]
BAKING
烘烤

烘烤

['tʃɔ:klət]
CHOCOLATE
巧克力

巧克力

['kɑ:piraɪt]	-	['hə:ʃi]	['tʃɔ:klət]	['kɔ:rp]	.	[wʌn]
Copyright	**1941**	**HERSHEY**	**CHOCOLATE**	**CORP**	**.**	**1**
版权	-	好时	巧克力	公司	.	1

版权所有 1941 好时巧克力公司[1]

['sɔ:sɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

[hɑ:t]	[fʌdʒ]	[sɔ:s]
HOT	**FUDGE**	**SAUCE**
热的	做傻事	酱

热巧克力酱

½	[kʌp]	[mɪlk]
½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[ˌtu:'tu:]	[blɑ:ks]	(	[ˌtu:'tu:]	['aʊnsɪz]	)	['hɝ:ʃi:z]	['beɪkɪŋ]	['tʃɔ:klət]
2	**blocks**	**(**	**2**	**ounces**	**)**	**HERSHEY'S**	**BAKING**	**CHOCOLATE**
2	积木	(	2	盎司	)	好时	烘烤	巧克力

2块（2盎司）好时烘焙巧克力

1½	[kʌps]	['ʃʊgər]
1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[wʌn]	['ti:spu:n]	[kɔ:rn]	['sɪrəp]
1	**teaspoon**	**corn**	**syrup**
1	茶匙	玉米	糖浆

1茶匙玉米糖浆

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[dæʃ] [sɔːlt]
Dash salt
短跑 盐

撒盐

([wʌn]) [pɔːr] [mɪlk] [ɪn] ['sɔːspæn] ; [drɑːp] [ɪn] ['tʃɔːklət] [blɑːks] .
(1) Pour milk in saucepan ; drop in chocolate blocks .
(1) 倒 牛奶 在 平底锅 ; 降低 在 巧克力 积木 .

（1）将牛奶倒入平底锅中；放入巧克力块。

[wen] ['tʃɔːklət] [ɪz] [meltid] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪrəp] .
When chocolate is melted , add sugar , salt and syrup .
什么时候 巧克力 是 融化 , 添加 糖 , 盐 和 糖浆 .

巧克力融化后，加入糖、盐和糖浆。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [melts] .
Stir until sugar melts .
搅拌 直到 糖 融化 .

搅拌至糖融化。

([ˌtuː'tuː]) [kʊk] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . ,
(2) Cook to 230 degrees F . ,
(2) 厨师 到 - 学位 F . ,

（2）烹饪至华氏230度。

[ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['veri] [sɔːft] [bɔːl] [ɪz] [fɔːrmd] [wen] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɪz] [drɑːpt] ['ɪntuː] [koʊld] ['wɔːtər] .
until a very soft ball is formed when a small amount is dropped into cold water .
直到 一个 非常 柔软的 球 是 形成 什么时候 一个 小的 数量 是 掉落 进入 寒冷的 水 .

直到将少量液体滴入冷水中，形成一个非常柔软的小球。

([θriː]) [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi]
(3) Remove from heat ; add vanilla and butter , and beat until creamy
(3) 消除 从 热 ; 添加 香草 和 黄油 , 和 打 直到 奶油状
[ænd; ənd] [θɪk] .
and thick .
和 厚的 .

（3）离火；加入香草精和黄油，搅拌至浓稠顺滑。

[meɪks] 1⅓ [kʌps] .
Makes 1⅓ cups .
制作 1⅓ 杯子 .

可制成 1⅓ 杯。

[sɜːrv] [ðɪs] [sɔːs] [wɪð; wɪθ] [aɪs] [kriːm] [ɔːr] ['pudɪŋz] [sʌtʃ] [æz; əz] [və'nɪlə] [blæŋk] [meɪndʒ] [ɔːr] ['kɑːtɪdʒ]
Serve this sauce with ice cream or puddings such as vanilla blanc mange or cottage
服务 这 酱 和 冰 奶油 或者 布丁 这样的 作为 香草 布兰克 疥癣 或者 小屋
['pʊdɪŋ] .
pudding .
布丁 .

这款酱汁可以搭配冰淇淋或布丁食用，例如香草布丁或乡村布丁。

['foʊmi] ['tʃɔːklət] [sɔːs]
FOAMY **CHOCOLATE** **SAUCE**
泡沫状 巧克力 酱

泡沫巧克力酱

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 **eggs** **,** **separated**
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

⅔ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
⅔ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

⅔ 杯过筛糖粉

1½ [blɑːks] (1½ ['aʊnsɪz]) ['hɜ˞ːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid][ænd; ənd] [kuːld]
1½ **blocks** **(** **1½** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted** **and** **cooled**
1½ 积木 (1½ 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化 和 冷却

1.5块（1.5盎司）好时烘焙巧克力，融化并冷却

¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
¼ **teaspoon** **vanilla**
¼ 茶匙 香草

¼茶匙香草精

[dæʃ] [sɔːlt]
Dash **salt**
短跑 盐

撒盐

([wʌn]) [biːt] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] ; ['grædʒuəli] [biːt] [ɪn]
(**1** **)** **Beat** **egg** **yolks** **until** **thick** **and** **creamy** **with** **rotary** **beater** **;** **gradually** **beat** **in**
(1) 打 蛋 蛋黄 直到 厚的 和 奶油状 和 旋转 击打者 ; 逐步地 打 在
['ʃʊgər] ,
sugar **,**
糖 ,

（1）用电动打蛋器将蛋黄打至浓稠顺滑；逐渐加入糖并继续打发，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][hæf][ðə; ði][meltid] ['tʃɔːklət] .
then **add** **salt** **and** **vanilla** **,** **and** **half** **the** **melted** **chocolate** **.**
然后 添加 盐 和 香草 , 和 一半 这 融化 巧克力 .

然后加入盐、香草精和一半的融化巧克力。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] ; [foʊld][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['tʃɔːklət] [wɪð; wɪθ] [spuːn] .
Beat **until** **blended** **;** **fold** **in** **remaining** **chocolate** **with** **spoon** **.**
打 直到 混合 ; 折叠 在 其余的 巧克力 和 勺子 .

搅拌至混合均匀；用勺子拌入剩余的巧克力。

([ˌtuː'tuː]) [biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] , [ænd; ənd][foʊld]['ɪntuː]['mɪkstʃər] .
(**2** **)** **Beat** **egg** **whites** **until** **stiff** **but** **not** **dry** **,** **and** **fold** **into** **mixture** **.**
(2) 打 蛋 白人 直到 僵硬的 但 不是 干燥 , 和 折叠 进入 混合物 .

（2）将蛋白打发至硬性发泡但不干，然后轻轻拌入混合物中。

[blend] ['θɜːrəli] .
Blend **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

([θriː]) [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
(**3** **)** **Serve** **at** **once** **.**
(3) 服务 在 一次 .

（3）立即食用。

[meɪks] 1¾ [kʌps] . [ˌtuːˈtuː]
Makes **1¾** **cups** **.** **2**
制作 1¾ 杯子 . 2

可制成 1¾ 杯。

[fʌdʒ]
FUDGE
做傻事

做傻事

['tʃɔːklət] [fʌdʒ]
CHOCOLATE **FUDGE**
巧克力 做傻事

巧克力软糖

[θriː] [blɑːks] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət]
3 **blocks** **(** **3** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE**
3 积木 (3 盎司) 好时 烘烤 巧克力

3块（3盎司）好时烘焙巧克力

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgər]
3 **cups** **sugar**
3 杯子 糖

3杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
1½ **tablespoons** **light** **corn** **syrup**
1½ 汤匙 光 玉米 糖浆

1.5汤匙浅色玉米糖浆

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ **cups** **milk**
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

¾ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
¾ **teaspoon** **vanilla**
¾ 茶匙 香草

¾茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌt] [miːts] (['ɑːpʃən(ə)l])
½ **cup** **chopped** **nut** **meats** **(** **optional** **)**
½ 杯子 切碎 坚果 肉类 (选修的)

½ 杯切碎的坚果仁（可选）

([wʌn]) [hiːt] [mɪlk] , [ðen] [drɑːp][ɪn] ['tʃɔːklət] [blɑːks] .
(**1** **)** **Heat** **milk** **,** **then** **drop** **in** **chocolate** **blocks** **.**
(1) 热 牛奶 , 然后 降低 在 巧克力 积木 .

（1）将牛奶加热，然后放入巧克力块。

[wen] [meltid] , [stɜːr][tuː; tə][mɪks][wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['sɪrəp] .
When **melted** **,** **stir** **to** **mix** **with** **milk** **,** **and** **add** **sugar** **,** **salt** **and** **syrup** **.**
什么时候 融化 , 搅拌 到 混合 和 牛奶 , 和 添加 糖 , 盐 和 糖浆 .

融化后，搅拌与牛奶混合，加入糖、盐和糖浆。

([ˌtuːˈtuː]) [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
(2) Bring to a boil , stirring frequently .
(2) 带来 到 一个 熬 , 搅拌 频繁地 .

（2）煮沸，并经常搅拌。

([θriː]) [kʊk] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . ,
(3) Cook to 232 degrees F . ,
(3) 厨师 到 - 学位 F . ,

（3）烹饪至华氏232度。

[ɔːr][ʌn'tɪl][ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['mɪkstʃər][fɔːrmz][ə; eɪ][sɔːft][bɔːl] [wen] [drɑːpt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] ,
or until a small amount of mixture forms a soft ball when dropped in cold water ,
或者 直到 一个 小的 数量 的 混合物 表格 一个 柔软的 球 什么时候 掉落 在 寒冷的 水 ,

或者直到少量混合物滴入冷水中能形成一个软球为止。

['stɜːrɪŋ] ['sevrəl] [taɪmz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['prɑːses] .
stirring several times during the cooking process .
搅拌 一些 时代 期间 这 烹饪 过程 .

烹饪过程中要多次搅拌。

([fɔːr]) [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [drɑːp][ɪn] ['bʌtər] .
(4) Remove from heat ; drop in butter .
(4) 消除 从 热 ; 降低 在 黄油 .

（4）离火；放入黄油。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːrm] (- [dɪ'griːz] [ef] .) ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] ,
Cool to lukewarm (110 degrees F .) ; add vanilla ,
凉爽的 到 温 (- 学位 F .) ; 添加 香草 ,

冷却至温热（华氏110度）；加入香草精。

[ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [ænd; ənd]['luːzɪz][ɪts] ['ʃaɪni] [ə'pɪrəns] .
and beat until mixture thickens and loses its shiny appearance .
和 打 直到 混合物 增厚 和 失败 它是 闪亮的 外貌 .

搅拌至混合物变稠且失去光泽。

([faɪv]) [tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [pæn][eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] .
(5) Turn into a buttered pan 8 × 8 × 2 inches .
(5) 转动 进入 一个 涂黄油的 平底锅 8 × 8 × 2 英寸 .

（5）将其倒入涂有黄油的 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中。

([sɪks]) [kʌt] ['ɪntuː] 1½ - [ɪntʃ] [skwer] [wen] [koʊld] .
(6) Cut into 1½ - inch squares when cold .
(6) 切 进入 1½ - 英寸 正方形 什么时候 寒冷的 .

（6）冷却后切成 1½ 英寸的正方形。

[meɪks] - [skwer] . [θriː]
Makes 24 squares . 3
制作 - 正方形 . 3

可制成24个正方形。3

[keɪks] • ['frɔːstɪŋ]
CAKES • FROSTINGS
蛋糕 • 糖霜

蛋糕 · 糖霜

['evrideɪ] ['tʃɔːklət] ['leɪər] [keɪk]
EVERYDAY CHOCOLATE LAYER CAKE
每天 巧克力 层 蛋糕

每日巧克力千层蛋糕

[ˌtuːˈtuː][kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅔ **cup** **shortening**
⅔ 杯子 缩短

⅔ 杯起酥油

1¼ [kʌps] ['ʃʊgər]
1¼ **cups** **sugar**
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[θriː] [blɑːks] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid]
3 **blocks** **(** **3** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
3 积木 (3 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

3块（3盎司）好时烘焙巧克力，融化

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

([wʌn]) [sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , [ðen] ['meʒər] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] [ænd; ənd]
(**1** **)** **Sift** **flour** **once** **,** **then** **measure** **and** **mix** **with** **baking** **powder** **,** **soda** **and**
(1) 筛 面粉 一次 , 然后 措施 和 混合 和 烘烤 粉末 , 苏打 和
[sɔːlt] ; [sɪft] [twaɪs] .
salt **;** **sift** **twice** **.**
盐 ; 筛 两次 .

（1）将面粉过筛一次，然后称量并与泡打粉、小苏打和盐混合；再过筛两次。

([ˌtuːˈtuː]) [kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['sɔfənd] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['θɜːrəli]
(**2** **)** **Cream** **shortening** **until** **softened** **;** **add** **sugar** **gradually** **,** **beating** **thoroughly**
(2) 奶油 缩短 直到 软化 ; 添加 糖 逐步地 , 殴打 彻底
['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
after **each** **addition** **.**
后 每个 添加 .

（2）将起酥油搅打至软化；逐渐加入糖，每次加入后都要充分搅拌。

([θriː]) [biːt] [ɪn] [vəˈnɪlə] , [ðen] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi]
(3) Beat in vanilla , then eggs , one at a time , beating until light and fluffy
(3) 打 在 香草 , 然后 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 , 殴打 直到 光 和 蓬松的
['æftər] [iːtʃ] .
after each .
后 每个 .

（3）加入香草精，然后一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要搅拌至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Add melted chocolate and stir until blended .
添加 融化 巧克力 和 搅拌 直到 混合 .

加入融化的巧克力，搅拌至完全融合。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add flour mixture alternately with milk , beating until smooth after each addition .
添加 面粉 混合物 交替 和 牛奶 , 殴打 直到 光滑的 后 每个 添加 .

将面粉混合物与牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

([fɔːr]) [tɜːrn]['ɪntuː][ˌtuː'tuː] [griːst] ([eɪt] - [ɔːr][naɪn] - [ɪntʃ]) ['leɪər] [keɪk] [pænz] .
(4) Turn into 2 greased (8 - or 9 - inch) layer cake pans .
(4) 转动 进入 2 涂油 (8 - 或者 9 - 英寸) 层 蛋糕 平底锅 .

（4）倒入两个抹了油的（8 或 9 英寸）多层蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [tuː; tə] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə]
Bake in moderate oven (350 degrees F .) to 25 to 30 minutes according to
烤 在 缓和 烤箱 (- 学位 F .) 到 - 到 - 分钟 根据 到
['θɪknəs] [ʌv; əv] ['leɪər] .
thickness of layer .
厚度 的 层 .

根据饼层厚度，在中等温度（350华氏度）下烘烤25至30分钟。

([faɪv]) ['frɔːstɪŋ] [səˈdʒestʃən; səgˈdʒestʃən] : [wen] [keɪk] [ɪz][koʊld] [spred] [wɪð; wɪθ] [kwɪk] ['tʃɔːklət]
(5) Frosting Suggestion : When cake is cold spread with Quick Chocolate
(5) 糖霜 建议 : 什么时候 蛋糕 是 寒冷的 传播 和 快的 巧克力
['frɔːstɪŋ] . [fɔːr]
Frosting . 4
糖霜 . 4

（5）糖霜建议：蛋糕冷却后，涂抹速成巧克力糖霜。4

['hɝːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] [ɪz][ə; eɪ][blend][ʌv; əv][ðə; ði] ['wɝːldz] ['faɪnɪst]['koʊkoʊ] [biːnz]
HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE is a blend of the world's finest cocoa beans
好时 烘烤 巧克力 是 一个 混合 的 这 世界的 最好的 可可 豆子
['prɑːsest] [wɪð; wɪθ][ɔːl][ðə; ði] ['saɪəns] [ænd; ənd] [skɪl] [noʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['tʃɔːklət] ['meɪkər] .
processed with all the science and skill known to the chocolate maker .
已处理 和 全部 这 科学 和 技能 已知 到 这 巧克力 制造商 .

好时烘焙巧克力是由世界上最好的可可豆，运用巧克力制造商所知的所有科学技术和技巧加工而成。

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [noʊ] ['ædɪd] [ɪn'griːdiənt] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd][ænd; ənd] [nʌn] [ʌv; əv][ɪts]['nætʃ(ə)rəl]['koʊkoʊ]
It contains no added ingredient of any kind and none of its natural cocoa
它 包含 不 额外 成分 的 任何 种类 和 没有任何 的 它是 自然的 可可
['bʌtər] [hæz; həz] [bɪn] [rɪ'muːvd] .
butter has been removed .
黄油 有 到过 已移除 .

它不含任何添加成分，也没有去除任何天然可可脂。

[ɪts] [fʊl] ['tʃɔːklət] ['fleɪvər] , ['rɪtʃnəs] [ænd; ənd] ['velvəti] [smuːð] ['tekstʃər][ɑːr; ər] [ʌn'iːkwəld] .
Its full chocolate flavor , richness and velvety smooth texture are unequalled .
它是 满的 巧克力 味道 , 丰富 和 天鹅绒般的 光滑的 质地 是 无与伦比 .

它浓郁的巧克力风味、醇厚的口感和丝滑的质地是无与伦比的。

[ðə; ði] [kən'viːniənt] ½ [paʊnd] ['pæntri] ['pækɪdʒ] [stændz] ['ʌpraɪt] [ænd; ənd] [kən'teɪnz] [eɪt] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəli]

The	convenient	½	pound	Pantry	Package	stands	upright	and	contains	8	individually
这	方便的	½	磅	食品储藏室	包裹	站立	直立	和	包含	8	单独

[ræpt] [wʌn][ɑːz] .

wrapped	1	oz	.
包装	1	盎司	.

这款方便的 ½ 磅食品储藏包装可直立放置，内含 8 个独立包装的 1 盎司食品。

[blɑːks] , [skɔːrd] [fɔːr; fər] ['breɪkɪŋ] ['ɪntuː] ½ [ɑːz] .

blocks	,	scored	for	breaking	into	½	oz	.
积木	,	得分	为了	打破	进入	½	盎司	.

块状，刻有刻痕，可掰成 ½ 盎司。

['piːsɪz] . [faɪv]

pieces	.	5
件	.	5

5 件。

['mɑːrb(ə)l] [loʊf] [keɪk]

MARBLE	LOAF	CAKE
大理石	面包	蛋糕

大理石纹磅蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	sifted	cake	flour
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

2½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2½	teaspoons	baking	powder
2½	茶匙	烘烤	粉末

2½茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

⅔	cup	shortening
⅔	杯子	缩短

⅔ 杯起酥油

1⅓ [kʌps] ['ʃʊgər]

1⅓	cups	sugar
1⅓	杯子	糖

1⅓ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	eggs	,	separated
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	cup	milk
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [blɑːks] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) ['hɝːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid]

2	blocks	(	2	ounces	)	HERSHEY'S	BAKING	CHOCOLATE	,	melted
2	积木	(	2	盎司	)	好时	烘烤	巧克力	,	融化

2块（2盎司）好时烘焙巧克力，融化

([wʌn]) [sɪft]['flaʊər][wʌns] , [ðen] ['meʒər] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

(	1	)	Sift	flour	once	,	then	measure	and	mix	with	baking	powder	and	salt	.
(	1	)	筛	面粉	一次	,	然后	措施	和	混合	和	烘烤	粉末	和	盐	.

（1）将面粉过筛一次，然后称量并与泡打粉和盐混合。

([ˌtuːˈtuː]) [kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌnˈtɪl] ['sɔfənd] .

(	2	)	Cream	shortening	until	softened	.
(	2	)	奶油	缩短	直到	软化	.

（2）将起酥油搅打至软化。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['θɜːrəli] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	1	cup	sugar	gradually	,	beating	thoroughly	after	each	addition	.
添加	1	杯子	糖	逐步地	,	殴打	彻底	后	每个	添加	.

分次加入1杯糖，每次加入后都要充分搅拌。

([θriː]) [biːt] [ɪn] [vəˈnɪlə] , [ðen] [eg] [joʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] ['flʌfi] ['æftər] [iːtʃ]

(	3	)	Beat	in	vanilla	,	then	egg	yolks	,	one	at	a	time	,	beating	until	fluffy	after	each
(	3	)	打	在	香草	,	然后	蛋	蛋黄	,	一	在	一个	时间	,	殴打	直到	蓬松的	后	每个

.

:

.

（3）加入香草精，然后一次加入一个蛋黄，每次加入后都要搅拌至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] .

Add	flour	mixture	alternately	with	milk	,	beating	until	smooth	after	each	.
添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	.

将面粉混合物和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

([fɔːr]) [wɪp] [eg] [waɪts] [ʌnˈtɪl][dʒʌst] [stɪf] ; ['grædʒuəli] [wɪp] [ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['ʃʊgər] .

(	4	)	Whip	egg	whites	until	just	stiff	;	gradually	whip	in	remaining	sugar	.
(	4	)	鞭	蛋	白人	直到	只是	僵硬的	;	逐步地	鞭	在	其余的	糖	.

（4）将蛋白打发至刚好变硬；逐渐加入剩余的糖继续打发。

[foʊld]['ɪntuː] [keɪk] ['bætər] .

Fold	into	cake	batter	.
折叠	进入	蛋糕	连击	.

拌入蛋糕糊中。

([faɪv]) [rɪˈmuːv] [hæf][ʌv; əv]['bætər][tuː; tə] [əˈnʌðər] [boʊl] ; [stɜːr][ɪn][meltid] ['tʃɔːklət] .

(	5	)	Remove	half	of	batter	to	another	bowl	;	stir	in	melted	chocolate	.
(	5	)	消除	一半	的	连击	到	其他	碗	;	搅拌	在	融化	巧克力	.

（5）将一半面糊取出到另一个碗中；拌入融化的巧克力。

([sɪks]) [drɑːp][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] ['ɪntuː] [griːst] ([naɪn] - [ɪntʃ]) [skwer] [pæn] , ['ɔːltərneɪtɪŋ] ['mɪkstʃɝz] .

(	6	)	Drop	by	spoonfuls	into	greased	(	9	-	inch	)	square	pan	,	alternating	mixtures	.
(	6	)	降低	经过	一勺	进入	涂油	(	9	-	英寸	)	正方形	平底锅	,	交替	混合物	.

（6）用勺子将面糊舀入抹了油的（9英寸）方形烤盘中，交替放入不同的面糊。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	350	degrees	F	.	)	about	40	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	关于	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约40分钟。

[ðɪs] ['foʊldər][fɪts] ['eni] ['regjələr][saɪz]['ɪndeks][faɪl] . [sɪks]

This	folder	fits	any	regular	size	index	file	.	6
这	文件夹	适合	任何	常规的	尺寸	指数	文件	.	6

此文件夹适用于任何标准大小的索引文件。6

['pɑːrti] ['tʃɔːklət] [keɪk]
PARTY **CHOCOLATE** **CAKE**
派对 巧克力 蛋糕

派对巧克力蛋糕

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
3 **cups** **sifted** **cake** **flour**
3 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

3杯过筛蛋糕粉

2½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2½ **teaspoons** **baking** **powder**
2½ 茶匙 烘烤 粉末

2½茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¾ **cup** **shortening**
¾ 杯子 缩短

¾ 杯起酥油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

1¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1¼ **teaspoons** **vanilla**
1¼ 茶匙 香草

1¼茶匙香草精

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 **eggs** **,** **separated**
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

4½ [blɑːks] (4½ ['aʊnsɪz]) ['hɜ˞ːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid]
4½ **blocks** **(** **4½** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
4½ 积木 (4½ 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

4.5块（4.5盎司）好时烘焙巧克力，融化

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ **cups** **milk**
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

([wʌn]) [sɪft]['flaʊər][wʌns] , [ðen] ['meʒər] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə][ænd; ənd]
(**1** **)** **Sift** **flour** **once** **,** **then** **measure** **and** **mix** **with** **baking** **powder** **,** **soda** **and**
(1) 筛 面粉 一次 , 然后 措施 和 混合 和 烘烤 粉末 , 苏打 和
[sɔːlt] ; [sɪft] [twaɪs] .
salt **;** **sift** **twice** **.**
盐 ; 筛 两次 .

（1）将面粉过筛一次，然后称量并与泡打粉、小苏打和盐混合；再过筛两次。

([ˌtuːˈtuː]) [kriːm] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈsɔfənd] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] 1¾ [kʌps] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli] , [ˈbiːtɪŋ]

(	2	)	Cream	shortening	until	softened	;	add	1¾	cups	sugar	gradually	,	beating
(	2	)	奶油	缩短	直到	软化	;	添加	1¾	杯子	糖	逐步地	,	殴打

['θɜːrəli] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

thoroughly	after	each	addition	.
彻底	后	每个	添加	.

（2）将起酥油搅打至软化；逐渐加入 1¾ 杯糖，每次加入后都要充分搅拌。

([θriː]) [biːt] [ɪn] [vəˈnɪlə] , [ðen] [eg] [joʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

(	3	)	Beat	in	vanilla	,	then	egg	yolks	,	one	at	a	time	,
(	3	)	打	在	香草	,	然后	蛋	蛋黄	,	一	在	一个	时间	,

（3）加入香草精搅拌均匀，然后一次加入一个蛋黄，搅拌均匀。

['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] ['æftər] [iːtʃ] .

beating	until	light	and	fluffy	after	each	.
殴打	直到	光	和	蓬松的	后	每个	.

每次搅拌后都要打发至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː ˈdiː][meltid] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd][blend] .

Add	melted	chocolate	and	blend	.
添加	融化	巧克力	和	混合	.

加入融化的巧克力并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['flaʊər]['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	flour	mixture	alternately	with	milk	,	beating	until	smooth	after	each	addition	.
添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.

将面粉混合物与牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

([fɔːr]) [biːt] [eg] [waɪts] [ʌnˈtɪl][dʒʌst] [stɪf] [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] ;

(	4	)	Beat	egg	whites	until	just	stiff	but	not	dry	;
(	4	)	打	蛋	白人	直到	只是	僵硬的	但	不是	干燥	;

（4）将蛋白打发至刚好变硬但不要打干；

[ðen] [biːt] [ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][foʊld] ['θɜːrəli] ['ɪntuː] [keɪk] ['bætər] .

then	beat	in	remaining	¼	cup	sugar	and	fold	thoroughly	into	cake	batter	.
然后	打	在	其余的	¼	杯子	糖	和	折叠	彻底	进入	蛋糕	连击	.

然后加入剩余的 1/4 杯糖，充分搅拌均匀，拌入蛋糕糊中。

([faɪv]) [tɜːrn]['ɪntuː][θriː] [griːst] ([naɪn] - [ɪntʃ]) ['leɪər] [keɪk] [pænz] .

(	5	)	Turn	into	3	greased	(	9	-	inch	)	layer	cake	pans	.
(	5	)	转动	进入	3	涂油	(	9	-	英寸	)	层	蛋糕	平底锅	.

（5）倒入 3 个抹了油的（9 英寸）多层蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	350	degrees	F	.	)	about	25	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	关于	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约25分钟。

([sɪks]) ['frɔːstɪŋ] [səˈdʒestʃən; səgˈdʒestʃən] : [ˌʌnˈkʊkt] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ] . ['sɛvən]

(	6	)	Frosting	Suggestion	:	Uncooked	Chocolate	Frosting	.	7
(	6	)	糖霜	建议	:	生	巧克力	糖霜	.	7

（6）糖霜建议：未煮熟的巧克力糖霜。7

[kwɪk] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ]

QUICK	CHOCOLATE	FROSTING
快的	巧克力	糖霜

快速巧克力糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

4	tablespoons	butter
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[fɔːr] [blɑːks] ([fɔːr] ['aʊnsɪz]) ['hɜːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət]

4	**blocks**	**(**	**4**	**ounces**	**)**	**HERSHEY'S**	**BAKING**	**CHOCOLATE**
4	积木	(	4	盎司	)	好时	烘烤	巧克力

4块（4盎司）好时烘焙巧克力

⅓ [kʌp] [hɑːt] [mɪlk]

⅓	**cup**	**hot**	**milk**
⅓	杯子	热的	牛奶

三分之一杯热牛奶

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

3	**cups**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**
3	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

3杯过筛的糖粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

([wʌn]) [melt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [stɜːr] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .

(	**1**	**)**	**Melt**	**butter**	**and**	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**;**	**stir**	**until**	**blended**	**.**
(	1	)	熔化	黄油	和	巧克力	在	双倍的	锅炉	;	搅拌	直到	混合	.

（1）隔水融化黄油和巧克力；搅拌至混合均匀。

([ˌtuː'tuː]) [stɜːr] [hɑːt] [mɪlk] ['ɪntuː] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

(	**2**	**)**	**Stir**	**hot**	**milk**	**into**	**sugar**	**,**	**and**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
(	2	)	搅拌	热的	牛奶	进入	糖	,	和	打	直到	光滑的	.

（2）将热牛奶倒入糖中，搅拌至顺滑。

([θriː]) [stɜːr] [ɪn] [və'nɪlə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .

(	**3**	**)**	**Stir**	**in**	**vanilla**	**,**	**salt**	**and**	**chocolate**	**mixture**	**.**
(	3	)	搅拌	在	香草	,	盐	和	巧克力	混合物	.

（3）拌入香草精、盐和巧克力混合物。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Beat	**until**	**smooth**	**and**	**thickened**	**,**	**about**	**5**	**minutes**	**.**
打	直到	光滑的	和	增稠	,	关于	5	分钟	.

搅拌至顺滑浓稠，约 5 分钟。

[ɪ'nʌf] ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [tɑːp] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] ([naɪn] - [ɪntʃ]) [keɪk] ['leər] .

Enough	**frosting**	**for**	**filling**	**and**	**top**	**of**	**2**	**(**	**9**	**-**	**inch**	**)**	**cake**	**layers**	**.**
足够的	糖霜	为了	填充	和	顶部	的	2	(	9	-	英寸	)	蛋糕	层	.

足够涂抹两层（9英寸）蛋糕的夹层和顶部。

[ˌʌn'kʊkt] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ]

UNCOOKED	**CHOCOLATE**	**FROSTING**
生	巧克力	糖霜

未煮熟的巧克力糖霜

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

2¾	**cups**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**
2¾	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

2¾ 杯过筛糖粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['bʌtər] , [meltid]
4 **teaspoons** **butter** **,** **melted**
4 茶匙 黄油 , 融化

4茶匙融化的黄油

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [blɑːks] ([ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid]
2 **blocks** **(** **2** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
2 积木 (2 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

2块（2盎司）好时烘焙巧克力，融化

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 .

蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['biːtɪŋ] [wel] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add **sugar** **a** **little** **at** **a** **time** **beating** **well** **between** **each** **addition** **.**
添加 糖 一个 小的 在 一个 时间 殴打 出色地 之间 每个 添加 .

分次少量加入糖，每次加入后都要充分搅拌。

[wen] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] , [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] .
When **mixture** **begins** **to** **thicken** **,** **continue** **beating** **with** **a** **wooden** **spoon** **.**
什么时候 混合物 开始 到 加厚 , 继续 殴打 和 一个 木制的 勺子 .

当混合物开始变稠时，继续用木勺搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] .
Add **vanilla** **,** **melted** **butter** **and** **salt** **and** **beat** **until** **thoroughly** **blended** **.**
添加 香草 , 融化 黄油 和 盐 和 打 直到 彻底 混合 .

加入香草精、融化的黄油和盐，搅拌至完全融合。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] [kən'tɪnjuːɪŋ] ['biːtɪŋ] .
Add **remaining** **sugar** **continuing** **beating** **.**
添加 其余的 糖 继续 殴打 .

加入剩余的糖，继续搅拌。

[stɜːr][ɪn][meltid] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] .
Stir **in** **melted** **chocolate** **and** **beat** **until** **thoroughly** **blended** **.**
搅拌 在 融化 巧克力 和 打 直到 彻底 混合 .

拌入融化的巧克力，搅拌至完全融合。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd][tɑːp][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ([naɪn] - [ɪntʃ]) ['leər] . [eɪt]
Makes **enough** **frosting** **for** **filling** **and** **top** **of** **2** **(** **9** **-** **inch** **)** **layers** **.** **8**
制作 足够的 糖霜 为了 填充 和 顶部 的 2 (9 - 英寸) 层 . 8

制作的糖霜足够用于填充和装饰两个（9英寸）蛋糕层。8

[dɪ'zɜːrts]
DESSERTS
甜点

甜点

['tʃɔːklət] [suː'fleɪ]
CHOCOLATE **SOUFFLÉ**
巧克力 舒芙蕾

巧克力舒芙蕾

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [blɑːks] ([ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid]
2 **blocks** **(** **2** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
2 积木 (2 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

2块（2盎司）好时烘焙巧克力，融化

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 **eggs** **,** **separated**
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

([wʌn]) [melt] ['bʌtər] [ɪn] ['sɔːspæn] ; [stɜːr][ɪn]['flaʊər] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
(**1** **)** **Melt** **butter** **in** **saucepan** **;** **stir** **in** **flour** **;** **then** **add** **milk** **,** **stirring** **constantly** **.**
(1) 熔化 黄油 在 平底锅 ; 搅拌 在 面粉 ; 然后 添加 牛奶 , 搅拌 不断地 .

（1）在平底锅中融化黄油；拌入面粉；然后加入牛奶，不断搅拌。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Cook **until** **thickened** **.**
厨师 直到 增稠 .

煮至浓稠。

([ˌtuː'tuː]) [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['tʃɔːklət] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd]
(**2** **)** **Remove** **from** **heat** **;** **add** **melted** **chocolate** **,** **sugar** **and** **salt** **,** **and**
(2) 消除 从 热 ; 添加 融化 巧克力 , 糖 和 盐 , 和
[mɪks] ['θɜːrəli] .
mix **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

（2）离火；加入融化的巧克力、糖和盐，充分搅拌。

[kuːl] ['slaɪtli] .
Cool **slightly** **.**
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [joʊk] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] ['θɜːrəli] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**yolks**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**thoroughly**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	蛋黄	一	在	一个	时间	,	殴打	彻底	后	每个	添加	.

将蛋黄一个一个地加入，每次加入后都要充分搅拌。

[stɜːr][ɪn] [və'nɪlə] .

Stir	**in**	**vanilla**	**.**
搅拌	在	香草	.

加入香草精。

([θriː]) [biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] , [ænd; ənd][foʊld]['ɪntuː]['mɪkstʃər] .

(	**3**	**)**	**Beat**	**egg**	**whites**	**until**	**stiff**	**but**	**not**	**dry**	**,**	**and**	**fold**	**into**	**mixture**	**.**
(	3	)	打	蛋	白人	直到	僵硬的	但	不是	干燥	,	和	折叠	进入	混合物	.

（3）将蛋白打发至硬性发泡但不干，然后轻轻拌入混合物中。

([fɔːr]) [pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] 1½ - [ɔːr][ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['kæsəroʊl] ; [pleɪs] [ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,

(	**4**	**)**	**Pour**	**into**	**buttered**	**1½**	**-**	**or**	**2**	**-**	**quart**	**casserole**	**;**	**place**	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**,**
(	4	)	倒	进入	涂黄油的	1½	-	或者	2	-	夸脱	沙锅	;	地方	在	平底锅	的	热的	水	,

（4）倒入涂抹了黄油的1.5或2夸脱砂锅中；放入热水锅中，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [wʌn]['aʊər][ɔːr][ʌn'tɪl][fɜːrm] .

and	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**(**	**350**	**degrees**	**F**	**.**	**)**	**1**	**hour**	**or**	**until**	**firm**	**.**
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	1	小时	或者	直到	公司	.

然后在温度适中的烤箱（350华氏度）中烘烤1小时或直至变硬。

([faɪv]) [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɔːr][ə; eɪ] [və'nɪlə] [sɔːs] .

(	**5**	**)**	**Serve**	**immediately**	**with**	**whipped**	**cream**	**or**	**a**	**vanilla**	**sauce**	**.**
(	5	)	服务	立即地	和	鞭打	奶油	或者	一个	香草	酱	.

（5）趁热佐以鲜奶油或香草酱食用。

[meɪks] [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Makes	**6**	**servings**	**.**
制作	6	份量	.

可供 6 人食用。

[ɔːl] ['meʒərmənts] [ɑːr; ər]['lev(ə)l] . [naɪn]

ALL	**MEASUREMENTS**	**ARE**	**LEVEL**	**.**	**9**
全部	测量	是	等级	.	9

所有测量均为水平测量。9

[stiːmd] ['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ]

STEAMED	**CHOCOLATE**	**PUDDING**
蒸	巧克力	布丁

蒸巧克力布丁

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

1½	**cups**	**sifted**	**flour**
1½	杯子	筛过的	面粉

1.5 杯过筛面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1½	**teaspoons**	**baking**	**powder**
1½	茶匙	烘烤	粉末

1½茶匙泡打粉

⅛ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

⅛	**teaspoon**	**soda**
⅛	茶匙	苏打

⅛茶匙苏打水

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ cup shortening
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

2½ [blɑːks] (2½ ['aʊnsɪz]) ['hɝːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid]
2½ blocks (2½ ounces) HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE , melted
2½ 积木 (2½ 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

2.5块（2.5盎司）好时烘焙巧克力，融化

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

([wʌn]) [sɪft] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['soʊdə] .
(1) Sift flour with salt , baking powder and soda .
(1) 筛 面粉 和 盐 , 烘烤 粉末 和 苏打 .

（1）将面粉与盐、泡打粉和小苏打一起过筛。

([ˌtuːˈtuː]) [kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd]
(2) Cream shortening ; add sugar gradually , and cream until light and
(2) 奶油 缩短 ; 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 直到 光 和
['flʌfi] .
fluffy .
蓬松的 .

（2）将起酥油打发；逐渐加入糖，打发至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add eggs one at a time , beating well after each addition .
添加 鸡蛋 一 在 一个 时间 , 殴打 出色地 后 每个 添加 .

一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要充分搅拌。

[stɜːr] [ɪn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [meltid] ['tʃɔːklət] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Stir in vanilla and melted chocolate , and beat until blended .
搅拌 在 香草 和 融化 巧克力 , 和 打 直到 混合 .

加入香草精和融化的巧克力，搅拌至混合均匀。

([θriː]) [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜːrəli] .
(3) Add flour mixture alternately with milk , and mix thoroughly .
(3) 添加 面粉 混合物 交替 和 牛奶 , 和 混合 彻底 .

（3）将面粉混合物与牛奶交替加入，并充分搅拌。

([fɔːr]) [tɜːrn][ˈɪntuː] [griːst] , [raʊnd] [moʊld] [əˈbaʊt] 5½ [ɪntʃɪz] [diːp] [ænd; ənd][faɪv] [ɪntʃɪz] [əˈkrɔːs]
(4) Turn into greased , round mould about 5½ inches deep and 5 inches across
(4) 转动 进入 涂油 , 圆形的 模具 关于 5½ 英寸 深的 和 5 英寸 穿过
[ðə; ði][tɑːp] ,
the top ,
这 顶部 ,

（4）将面糊倒入涂有油脂的圆形模具中，模具深度约为5½英寸，顶部直径约为5英寸。

[ˈfɪlɪŋ] ⅔ [fʊl] .
filling ⅔ full .
填充 ⅔ 满的 .

装满三分之二。

[stiːm] 1½ [ˈaʊərz] .
Steam 1½ hours .
蒸汽 1½ 小时 .

蒸煮 1.5 小时。

([faɪv]) [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɔːr][sɔːft] [ˈkʌstərd] [sɔːs] .
(5) Serve with whipped cream or soft custard sauce .
(5) 服务 和 鞭打 奶油 或者柔软的 蛋奶冻 酱 .

（5）佐以鲜奶油或软蛋奶沙司。

[meɪks] [sɪks][tuː; tə][eɪt] [ˈsɝːvɪŋz] .
Makes 6 to 8 servings .
制作 6 到 8 份量 .

可供 6 至 8 人食用。

[ðɪs] [ˈfoʊldər][fɪts] [ˈeni] [ˈregjələr][saɪz][ˈɪndeks][faɪl] . -
This folder fits any regular size index file . 10
这 文件夹 适合 任何 常规的 尺寸 指数 文件 . -

此文件夹适用于任何标准大小的索引文件。10

[ˈtʃɔːklət] [kriːm] [paɪ]
CHOCOLATE CREAM PIE
巧克力 奶油 馅饼

巧克力奶油派

2½ [kʌps] [mɪlk]
2½ cups milk
2½ 杯子 牛奶

2.5 杯牛奶

[θriː] [blɑːks] ([θriː] [ˈaʊnsɪz]) [ˈhɝːʃiːz] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈtʃɔːklət]
3 blocks (3 ounces) HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE
3 积木 (3 盎司) 好时 烘烤 巧克力

3块（3盎司）好时烘焙巧克力

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[faɪv] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊər]
5 tablespoons flour
5 汤匙 面粉

5汤匙面粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[θriː] [eg] [joʊk] , ['biːtn] ['slaɪtli]
3 egg yolks , beaten slightly
3 蛋 蛋黄 , 被打败 轻微地

3个蛋黄，略微打散

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[eɪt] - [ɪntʃ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] , [kuːld]
8 - inch baked pie shell , cooled
8 - 英寸 烘焙 馅饼 壳 , 冷却

8英寸烤好的派皮，冷却

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
½ cup heavy cream , whipped
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

([wʌn]) [pɔːr] [mɪlk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [drɑːp] [ɪn] ['tʃɔːklət] [blɑːks] .
(1) Pour milk in double boiler ; drop in chocolate blocks .
(1) 倒 牛奶 在 双倍的 锅炉 ; 降低 在 巧克力 积木 .

（1）将牛奶倒入双层蒸锅中；放入巧克力块。

[wen] ['tʃɔːklət] [ɪz] [meltid] , [biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
When chocolate is melted , beat with rotary beater until blended .
什么时候 巧克力 是 融化 , 打 和 旋转 击打者 直到 混合 .

巧克力融化后，用电动搅拌器搅拌至混合均匀。

([ˌtuːˈtuː]) [kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
(2) Combine sugar , flour and salt .
(2) 结合 糖 , 面粉 和 盐 .

（2）将糖、面粉和盐混合。

[stɜːr] ['ɪntuː] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Stir into chocolate mixture , and cook until thickened , stirring constantly .
搅拌 进入 巧克力 混合物 , 和 厨师 直到 增稠 , 搅拌 不断地 .

拌入巧克力混合物中，不断搅拌，煮至浓稠。

[kʊk] - ['mɪnɪts] .
Cook 10 minutes .
厨师 - 分钟 .

煮10分钟。

([θriː]) [mɪks] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [hɑːt] ['mɪkstʃər] [wɪð; wɪθ] ['biːtn] [eg] [joʊk] ; [stɜːr] ['ɪntuː]
(3) Mix a small amount of hot mixture with beaten egg yolks ; stir into
(3) 混合 一个 小的 数量 的 热的 混合物 和 被打败 蛋 蛋黄 ; 搅拌 进入
[rɪ'meɪnɪŋ] [hɑːt] ['mɪkstʃər] ,
remaining hot mixture ,
其余的 热的 混合物 ,

（3）取少量热混合物与打散的蛋黄混合；搅拌均匀后倒入剩余的热混合物中，

[ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [kən'tɪnjuːɪŋ] [ðə; ði] ['stɜːrɪŋ] .
and cook 2 minutes longer , continuing the stirring .
和 厨师 2 分钟 更长 , 继续 这 搅拌 .

继续搅拌，再煮 2 分钟。

([fɔːr]) [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ; ['kʌvər] , [ænd; ənd] [kuːl] .

(	4	)	Add	butter	and	vanilla	;	cover	,	and	cool	.
(	4	)	添加	黄油	和	香草	;	覆盖	,	和	凉爽的	.

（4）加入黄油和香草精；盖上盖子，冷却。

([faɪv]) [pɔːr] ['ɪntuː] [ʃel] .

(	5	)	Pour	into	shell	.
(	5	)	倒	进入	壳	.

（5）倒入壳中。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] .

Cool	before	cutting	.
凉爽的	前	切割	.

冷却后再切。

([sɪks]) [tɑːp][wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

(	6	)	Top	with	whipped	cream	.
(	6	)	顶部	和	鞭打	奶油	.

（6）淋上鲜奶油。

[ɔːr][tɑːp][wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] : [biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ,

Or	top	with	Meringue	:	Beat	egg	whites	until	fluffy	;	add	6	tablespoons	granulated	sugar	,
或者	顶部	和	蛋白酥皮	:	打	蛋	白人	直到	蓬松的	;	添加	6	汤匙	颗粒状	糖	,

或者在上面放上蛋白霜：将蛋白打发至蓬松；加入6汤匙砂糖，

[ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] .

and	continue	beating	until	stiff	but	not	dry	.
和	继续	殴打	直到	僵硬的	但	不是	干燥	.

继续搅拌至变硬但不要搅拌干。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) - ['mɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	350	degrees	F	.	)	15	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	-	分钟	.

在中等温度的烤箱（350华氏度）中烘烤15分钟。

[meɪks] [wʌn] ([eɪt] - [ɪntʃ]) [paɪ] . -

Makes	1	(	8	-	inch	)	pie	.	11
制作	1	(	8	-	英寸	)	馅饼	.	-

可制作一个（8英寸）派。

['kʊkiz]

COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['fænsi] ['tʃɔːklət] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

FANCY	CHOCOLATE	REFRIGERATOR	COOKIES
想要	巧克力	冰箱	曲奇饼

精美巧克力冰箱饼干

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

3	cups	sifted	flour
3	杯子	筛过的	面粉

3杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	baking	powder
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1½ teaspoons vanilla
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

1½ [blɑːks] (1½ ['aʊnsɪz]) ['hɜːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət] , [meltid]
1½ blocks (1½ ounces) HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE , melted
1½ 积木 (1½ 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

1.5块（1.5盎司）好时烘焙巧克力，融化

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk]
1 tablespoon milk
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

([wʌn]) [sɪft] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
(1) Sift flour with baking powder and salt .
(1) 筛 面粉 和 烘烤 粉末 和 盐 .

（1）将面粉、泡打粉和盐过筛。

([ˌtuː'tuː]) [kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd]
(2) Cream shortening ; add sugar gradually , and cream until light and
(2) 奶油 缩短 ; 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 直到 光 和
['flʌfi] .
fluffy .
蓬松的 .

（2）将起酥油打发；逐渐加入糖，打发至蓬松轻盈。

([θriː]) [biːt] [ɪn] [egz] .
(3) Beat in eggs .
(3) 打 在 鸡蛋 .

（3）打入鸡蛋。

[stɜːr] [ɪn] [və'nɪlə] .
Stir in vanilla .
搅拌 在 香草 .

加入香草精。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜːrəli] .
Add flour mixture gradually , and mix thoroughly .
添加 面粉 混合物 逐步地 , 和 混合 彻底 .

分次加入面粉混合物，并充分搅拌。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] [ɪn] [tuː] [pɑːrts] .
Divide dough in two parts .
划分 面团 在 二 部分 .

将面团分成两份。

([fɔːr]) [stɜːr] [meltid] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [mɪlk] ['ɪntuː] [wʌn] [pɑːrt] .
(4) Stir melted chocolate and milk into one part .
(4) 搅拌 融化 巧克力 和 牛奶 进入 一 部分 .

（4）将融化的巧克力和牛奶搅拌成一份。

([faɪv]) [ræp] [bəuθ] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['hænd(ə)l] .
(5) Wrap both in waxed paper , and chill enough to handle .
(5) 裹 两个都 在 打蜡 纸 , 和 寒意 足够的 到 处理 .

（5）用蜡纸将两者包裹起来，冷藏至可以触摸的程度。

([sɪks]) [ʃeɪp] [iːtʃ] [pɑːrt] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [roʊlz] 1½ [ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .
(6) Shape each part into 2 rolls 1½ inches in diameter .
(6) 形状 每个 部分 进入 2 卷 1½ 英寸 在 直径 .

（6）将每一份揉成直径为 1½ 英寸的 2 个卷。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Wrap in waxed paper , and chill .
裹 在 打蜡 纸 , 和 寒意 .

用蜡纸包好，冷藏。

(['sɛvən]) [kʌt] ['ɪntuː] ⅛ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
(7) Cut into ⅛ - inch slices , and place on ungreased baking sheet .
(7) 切 进入 ⅛ - 英寸 切片 , 和 地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

（7）切成⅛英寸厚的片，放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [fɔːr; fər] [naɪn] ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Bake in hot oven (400 degrees F .) for 9 minutes or until brown .
烤 在 热的 烤箱 (- 学位 F .) 为了 9 分钟 或者 直到 棕色的 .

在高温烤箱（华氏400度）中烘烤9分钟或直至呈棕色。

[meɪks] [ə'baʊt] [faɪv] ['dʌz(ə)n] .
Makes about 5 dozen .
制作 关于 5 打 .

大约可做5打。

[doʊ] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [ænd; ənd] [beɪkt] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : ['pɪnwiːl] :
Dough may be divided and baked as follows : PINWHEELS :
面团 可能 是 分割 和 烘焙 作为 跟随 : 风车 :

面团可以分成几份，按以下方式烘烤：螺旋面：

[roʊl] ⅓ ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [waɪt] [doʊ] ['ɪntuː] [rek'tæŋgjələr] [ʃiːts] [sɪks] × [eɪt] × ⅛ [ɪntʃɪz] .
Roll ⅓ chocolate and white dough into rectangular sheets 6 × 8 × ⅛ inches .
卷 ⅓ 巧克力 和 白色的 面团 进入 矩形的 纸张 6 × 8 × ⅛ 英寸 .

将三分之一的巧克力和白色面团擀成 6 × 8 × ⅛ 英寸的长方形片。

[pleɪs] ['tʃɔːklət] [ʃiːt] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [waɪt] [ʃiːt] , [ænd; ənd] [roʊl] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['dʒeli] [roʊl] .
Place chocolate sheet on top of white sheet , and roll as for jelly roll .
地方 巧克力 床单 在 顶部 的 白色的 床单 , 和 卷 作为 为了 果冻 卷 .

将巧克力片放在白纸上，然后像卷果冻卷一样卷起来。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Wrap in waxed paper , and chill .
裹 在 打蜡 纸 , 和 寒意 .

用蜡纸包好，冷藏。

[slaɪs] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .
Slice , and bake as directed .
片 , 和 烤 作为 指导 .

切片，然后按说明烘烤。

[meɪks] [ˌtuːˈtuː]['dʌz(ə)n] . -
Makes 2 dozen . 12
制作 2 打 . -

可做两打。12

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['hɜːʃiːz] [hɑːt] ['tʃɔːklət]
HOW TO MAKE HERSHEY'S HOT CHOCOLATE
如何 到 制作 好时 热的 巧克力

如何制作好时热巧克力

1½ [ɔːr][ˌtuːˈtuː] [blɑːks] (1½ [ɔːr][ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət]
1½ or 2 blocks (1½ or 2 ounces) HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE
1½ 或者 2 积木 (1½ 或者 2 盎司) 好时 烘烤 巧克力

1.5 或 2 块（1.5 或 2 盎司）好时烘焙巧克力

[fɔːr][ɔːr][sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
4 or 6 tablespoons sugar
4 或者 6 汤匙 糖

4或6汤匙糖

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

3½ [kʌps] [mɪlk]
3½ cups milk
3½ 杯子 牛奶

3.5 杯牛奶

([wʌn]) [pleɪs] ['tʃɔːklət] [blɑːks] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn][ðə; ði] ['ʌpər] [pɑːrt][ʌv; əv][ə; eɪ]
(1) Place chocolate blocks , sugar , salt and water in the upper part of a
(1) 地方 巧克力 积木 , 糖 , 盐 和 水 在 这 上 部分 的 一个
['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
double boiler .
双倍的 锅炉 .

（1）将巧克力块、糖、盐和水放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] .
Place over low heat .
地方 超过 低的 热 .

用小火加热。

([ˌtuːˈtuː]) [kʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
(2) Cook until thick and smooth , stirring constantly .
(2) 厨师 直到 厚的 和 光滑的 , 搅拌 不断地 .

（2）不断搅拌，煮至浓稠顺滑。

([θriː]) [stɜːr][ɪn][mɪlk] ; [hiːt] ['θɜːrəli] ; [blend] .
(3) Stir in milk ; heat thoroughly ; blend .
(3) 搅拌 在 牛奶 ; 热 彻底 ; 混合 .

（3）加入牛奶；彻底加热；搅拌均匀。

[biːt] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .
Beat before serving if desired .
打 前 服务 如果 想要的 .

如果需要，可在食用前搅拌均匀。

([fɔːr]) [tuː; tə] [kiːp] [hɑːt] : ['kʌvər] , [ænd; ənd][hoʊld]['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] .

(	4	)	To	keep	hot	:	cover	,	and	hold	over	hot	water	.
(	4	)	到	保持	热的	:	覆盖	,	和	抓住	超过	热的	水	.

（4）保温：盖上盖子，放在热水上。

[ðɪs] [prɪ'vɛnts, priː'vɛnts] “ [skɪn] , ” [ænd; ənd]['hɛlps][tuː; tə] [dɪ'veləp] [ðə; ði]['fleɪvər] .

This	prevents	“	skin	,	”	and	helps	to	develop	the	flavor	.
这	阻止	“	皮肤	,	”	和	帮助	到	发展	这	味道	.

这样可以防止“结皮”，并有助于形成风味。

([sɪks] [kʌps] .)

(	6	cups	.	)
(	6	杯子	.	)

（6 杯。）

['tʃɔːklət] [beɪs] [fɔːr; fər] [be'vəridʒiz]

CHOCOLATE	BASE	FOR	BEVERAGES
巧克力	根据	为了	饮料

巧克力饮料基底

[faɪv] [blɑːks] ([faɪv] ['aʊnsɪz]) ['hɝːʃiːz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət]

5	blocks	(	5	ounces	)	HERSHEY'S	BAKING	CHOCOLATE
5	积木	(	5	盎司	)	好时	烘烤	巧克力

5块（5盎司）好时烘焙巧克力

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

1	cup	granulated	sugar
1	杯子	颗粒状	糖

杯砂糖

⅔ [kʌp] [hɑːt]['wɔːtər]

⅔	cup	hot	water
⅔	杯子	热的	水

⅔ 杯热水

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]

2	egg	yolks
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]

Dash	of	salt
短跑	的	盐

少许盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[melt] ['tʃɔːklət] ; [kuːl] [ʌn'tɪl] [ˌluːk'wɔːrm] .

Melt	chocolate	;	cool	until	lukewarm	.
熔化	巧克力	; 凉爽的		直到	温	.

将巧克力融化；冷却至温热。

[dɪ'zɑːlv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt][ɪn]['wɔːtər] ; [kuːl] [ʌn'tɪl] [ˌluːk'wɔːrm] .

Dissolve	sugar	and	salt	in	water	;	cool	until	lukewarm	.
溶解	糖	和	盐	在	水	; 凉爽的		直到	温	.

将糖和盐溶于水中；冷却至温热。

[biːt] [eg] [joʊk] ['slaɪtli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [ðen] ['tʃɔːklət] , ¼ [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Beat	egg	yolks	slightly	;	add	syrup	and	then	chocolate	,	¼	at	a	time	,
打	蛋	蛋黄	轻微地	;	添加	糖浆	和	然后	巧克力	,	¼	在	一个	时间	,

将蛋黄稍微打散；加入糖浆，然后分次加入巧克力，每次加入四分之一。

['biːtɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
beating **well** **after** **each** **addition** **.**
殴打 出色地 后 每个 添加 .

每次加料后都打得不错。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [wʌn] ['mɪnɪt] , [ɔːr][ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Continue **beating** **1** **minute** **,** **or** **until** **slightly** **thickened** **.**
继续 殴打 1 分钟 , 或者 直到 轻微地 增稠 .

继续搅拌1分钟，或直至略微变稠。

[juːz] [ɪ'miːdiətli] , [ɔːr] [pɔːr] ['ɪntuː][dʒɑːr] ; ['kʌvər] , [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Use **immediately** **,** **or** **pour** **into** **jar** **;** **cover** **,** **and** **store** **in** **refrigerator** **.**
使用 立即地 , 或者 倒 进入 罐 ; 覆盖 , 和 店铺 在 冰箱 .

立即使用，或倒入罐中；盖上盖子，放入冰箱保存。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] [kʌps] .
Makes **2** **cups** **.**
制作 2 杯子 .

可做2杯。

['tʃɔːklət] [mɪlk] [ʃeɪk]
CHOCOLATE **MILK** **SHAKE**
巧克力 牛奶 摇

巧克力奶昔

[stɜːr][wʌn][kʌp][koʊld][mɪlk]['ɪntuː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɔːklət] [beɪs] .
Stir **one** **cup** **cold** **milk** **into** **two** **tablespoons** **Chocolate** **Base** **.**
搅拌 一 杯子 寒冷的 牛奶 进入 二 汤匙 巧克力 根据 .

将一杯冷牛奶倒入两汤匙巧克力酱中搅拌均匀。

[ʃeɪk] [ɔːr] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Shake **or** **beat** **until** **smooth** **.**
摇 或者 打 直到 光滑的 .

摇晃或搅拌至顺滑。

[meɪks] [wʌn] [glæs] .
Makes **one** **glass** **.**
制作 一 玻璃 .

可制成一杯。

['tʃɔːklət] ['mɔːltɪd] [mɪlk]
CHOCOLATE **MALTED** **MILK**
巧克力 麦芽 牛奶

巧克力麦芽牛奶

½ [kʌp] ['mɔːltɪd] [mɪlk] ['paʊdər]
½ **cup** **malted** **milk** **powder**
½ 杯子 麦芽 牛奶 粉末

半杯麦芽奶粉

½ [kʌp] ['tʃɔːklət] [beɪs]
½ **cup** **Chocolate** **Base**
½ 杯子 巧克力 根据

半杯巧克力底

[fɔːr] [kʌps] [koʊld] [mɪlk]
4 **cups** **cold** **milk**
4 杯子 寒冷的 牛奶

杯冷牛奶

[kəm'baɪn] ['mɔːltɪd] [mɪlk] ['paʊdər] [ænd; ənd] [beɪs] [wɪð; wɪθ] ½ [ðə; ðiː] [mɪlk] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Combine	**malted**	**milk**	**powder**	**and**	**base**	**with**	**½**	**the**	**milk**	**;**	**beat**	**until**	**well**	**blended**	**.**
结合	麦芽	牛奶	粉末	和	根据	和	½	这	牛奶	;	打	直到	出色地	混合	.

将麦芽奶粉和奶精与一半牛奶混合；搅拌至充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] .

Add	**remaining**	**milk**	**and**	**combine**	**.**
添加	其余的	牛奶	和	结合	.

加入剩余的牛奶并搅拌均匀。

[pɔːr] ['ɪntuː] [tɔːl] ['glæsɪz] ['oʊvər] [aɪs] .

Pour	**into**	**tall**	**glasses**	**over**	**ice**	**.**
倒	进入	高的	眼镜	超过	冰	.

倒入装有冰块的高脚杯中。

[meɪks] [fɔːr] [tɔːl] ['glæsɪz] . -

Makes	**4**	**tall**	**glasses**	**.**	**13**
制作	4	高的	眼镜	.	-

可做4杯高脚杯。13

[fɜːrst] — [ɪn] ['feɪvər] [ænd; ənd] ['fleɪvər]

FIRST	**—**	**in**	**favor**	**and**	**flavor**
第一的	—	在	偏爱	和	味道

首先——在口味和风味方面

[nuː] [staɪl] ['pæntri] ['pækɪdʒ]

New	**Style**	**PANTRY**	**PACKAGE**
新的	风格	食品储藏室	包裹

新款食品储藏室套装

['hɜːʃiːz]

HERSHEY'S
好时

好时

[redʒ] .

REG	**.**
reg	.

注册

[juː] . [es] . [pæt] .

U	**.**	**S**	**.**	**PAT**	**.**
U	.	S	.	拍	.

美国专利。

[ɔːf] .

OFF	**.**
离开	.

离开。

['beɪkɪŋ]

Baking
烘烤

烘烤

['tʃɔːklət]

CHOCOLATE
巧克力

巧克力

[ˌʌn'swiːtnd]

UNSWEETENED
无糖

无糖

½ [paʊnd]
½ POUND
½ 磅

半磅

[eɪt] [wʌn] [aʊns] ['piːsɪz]
8 ONE OUNCE PIECES
8 一 盎司 件

块，每块一盎司

['həːʃi] ['tʃɔːklət] [ˌkɔːrpə'reɪʃ(ə)n] , ['həːʃi] , [pɑː] .
HERSHEY CHOCOLATE CORPORATION , HERSHEY , PA .
好时 巧克力 公司 , 好时 , 宾夕法尼亚州 .

好时巧克力公司，宾夕法尼亚州好时市。

['laɪθoʊ] .
LITHO .
石版印刷 .

石版印刷。

[ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
IN U . S . A .
在 U . S . 一个 .

美国

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神